

## 肉の文化・油の文化 ——肉食研究の一視点——

萩原左人\*

### はじめに

一般に、日本人は近代になるまで肉食に対して強い忌避の意識をもっていたといわれている。このような肉食に対する否定的な食文化の問題については、これまでに多くの研究が行われている<sup>1)</sup>。その結果、こうした意識が形成された背景として殺生禁断や触穢観などの宗教観念の定着が指摘されているが、一方で、肉食が一様に禁止されていた訳ではなく、例えば薬喰い等の形をとりながら肉食が持続してきたことも明らかにされている。また近年では歴史学において、肉食の忌避と排除に関する社会史的な考察もなされ、日本における肉食史の再検討が試みられつつある<sup>2)</sup>。

一方民俗学では、従来肉食の問題は取り上げられる機会が少なく、民間における肉食の存在形態は必ずしも明らかにされてはいない。この点については、いわゆる本土地域では一般に肉食という行為が慣行化された民俗事象としては現れにくいという事情があるものの、むしろ柳田国男の『食物と心臓』に代表されるように研究者側の関心が米（稲作）の食文化に集中し、肉食に関する民俗事例の蓄積や研究には向けられなかったことにも起因するものと思われる。肉食の問題は、広義の人獣交渉—人間と動物がとり結ぶ様々な関係—の一形態として位置づけられる<sup>3)</sup>が、家畜を食べる伝統が未発達な本土地域においては、主として狩猟民俗との関わりにおいて言及されることになる。狩猟民俗における肉食の位置づけに関しては、これまでに千葉徳爾による研究がなされている<sup>4)</sup>が、従来の狩猟民俗の研究は狩猟技術と狩猟儀礼に比重がおかれてきたため、獲物の食利用に関しては不明な点も少なくなく、その分析も今後に残された課題であるといえる。

また、民俗学における肉食研究の上で、上記の狩猟民俗の分野と並んで重要と思われるのが、沖縄地域における肉食慣行の問題である。沖縄では、本土的な殺生禁断や触穢観の普及がみられない点や、豚や山羊などの食用獣の飼育<sup>5)</sup>がごく一般に行われ、家畜食の伝統が存在するという点で本土地域とは対照的な食文化が形成されている。特に豚は獣肉として最も頻繁に食され、日常だけでなくさまざまな儀礼の際の食物としても使用されている。豚の存在は、沖縄の肉食文化を論じる上で、ひとつの指標になるものと思われる。

本稿は、沖縄の代表的な食用獣である豚の肉食文化に関する一事例研究である。上記のように

---

\*千葉県立「房総のむら」学芸員

沖縄の豚肉食には多様な側面がみられるが、本稿ではまず豚の食用部位に付けられた名称を手掛かりとして食用部位の範囲と種類を明らかにし、さらに各食用部位に対する土地の人々の認識や利用の形態に、豚肉食としてどのような特徴がみられるのかを考えてみたい。

〔概観〕

調査は、沖縄県国頭郡今帰仁村与那嶺で行った<sup>6)</sup>。与那嶺は、沖縄本島の北部、本部半島の北東部に位置している。行政上は今帰仁村を構成する19字の一つで、昭和59年12月現在の戸数121戸、人口391人の村落である<sup>7)</sup>。

住民の経済活動の中心は現在も農業であり、同年の農家数は69戸、耕地面積は5358アールである。そのうち5016アールが換金用作物のサトウキビ畑となっている<sup>8)</sup>。伝統的な栽培作物としては、低地では稲が栽培されたほか、周囲の畑では粟・麦・豆類などの雑穀類、ウムといわれる薩摩芋や各種の里芋・山芋などの芋類、大根やその他の野菜などが栽培され、全体として自給的な農業が行われていた。特に薩摩芋は主食的な位置にあり、年間を通して栽培されていた。また、村落の北側には海が広がっているが、村落内には漁業を営む家はなく、趣味的に魚取りが行われる程度にすぎない。狩猟活動に関しては、一般に沖縄北部の山地では猪猟が盛んとされているが、与那嶺の近辺には猪があまり生息していないといわれ、狩猟活動はほとんど行われていない。なお現在では、食料品をはじめ日用雑貨類は、村落内にある3軒の売店や今帰仁村の中心地・仲宗根の売店から購入している。

家畜はシカナイムン(養いものの意)といい、牛・馬・豚・山羊・犬・猫・鶏などが飼育されてきた。このうち馬を飼育する家はごく限られており、一般の農家では使役用に牛を飼育していたというが、現在与那嶺で飼育されている牛は換金用の肉牛であり、その数は少ない。また山羊は自家消費用の他に換金用として飼育されている。

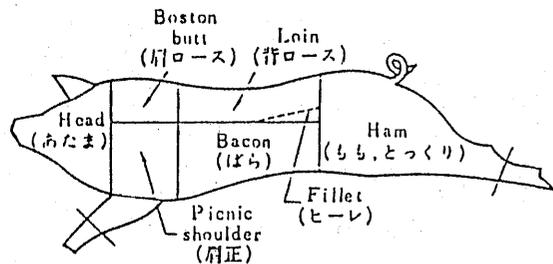
与那嶺では豚はウワー(ウ waa)と呼ばれている。かつて沖縄で飼育されていた在来種の黒豚はシマウワー(島豚の意)と呼ばれていた。豚は、昭和のはじめ頃まではどの家でも飼育していたという。飼育頭数は、各戸平均して1、2頭程度の小規模なものであり、大半の家では自家用としていたが、なかには副業的に、繁殖用や種付け用の豚を飼う家もあった。豚の伝統的な飼育方法は非常に特徴的なものであり、中国やその周辺諸地域において行われた豚飼育と同様に、人間の排泄物を餌として与える方式がとられていた。豚舎はいわゆる「溷」形式の便所を兼ねた施設で、プルまたはウワンプル(豚のプルの意)とよばれていた。豚の餌としては人間の排泄物の他に、専用の飼料が与えられた。豚の餌をウワーヌムイといい、毎日家族の食用に炊かれた薩摩芋の残りや食べかす・煮汁などを混ぜたものが与えられた。豚の飼育は通常女性の仕事であり、豚の餌作りや世話などは家の主婦が行っていた。豚は一年程で成体並みの大きさに育つといわれ、自分の家の豚を大きく太らせたことが一種の誇りでもあったという。このようにして育てた豚は、毎年正月などの機会に家の男たちの手で屠殺・解体され、その肉は当座に使用する以外は甕などに塩漬けにして保存された。豚の塩漬け肉はスーチキウワーシ(塩漬け豚肉の意)といい、独特の味があったという。また、こうした自家生産の肉の他に、ウワーサーといわれる屠畜業者から

臨時に購入することもあった。ウワサーは木箱に豚肉を入れて行商に歩いていったという。以上のような伝統的な豚飼育と肉の自家生産は、戦後はほとんど見られなくなり、現在では全く行われていない。現在各家庭で消費される豚肉は、商店からの購入で賄われている。

## 一 食用部位の種類と分類

現在一般の店頭に並んでいる豚肉は、通常背ロース (Loin)・ヒレ (Fillet) 等の部位ごとに切り分けられて売られている。これらの豚肉の部位名称は、食肉業界で「一般分割法」(図1)といわれる分類方法に基づいた名称であり、業界内で共通の名称として流通している。こうした「一般分割法」による豚肉の部位名称は、店頭での部位の表示ラベルや、ヒレカツ等の料理名、ハム・ベーコン等の食品名を通してすでに日常生活の中に定着している。これらの「一般分割法」の部位名称は、もともと外国の食文化に根ざした肉の分類法の一部が、より広域の食肉生産・流通のための一つの基準として採用されたものである。これに対し、一方でそれぞれの土地の伝統に基づいた肉の部位名称が存在する。特に沖縄のように伝統的に肉食を行ってきた地域では、「一般分割法」とは異なる分類方法があり、さまざまな部位名称が使用されている。ここでは、そのような豚の食用部位に関する伝統的な分類方法を食用部位の民俗分類として位置づけ<sup>10)</sup>、食用部位の命名と分類の仕方を与那嶺の事例を通して見てゆきたい。

図2は、豚の食用部位に関する民俗分類をまとめたものである。調査方法としては、聞き取りによって食用部位の名称を集め、各部位名称間の包摂関係から分類体系を再構成するという手法をとった。さらに実際の屠殺・解体の場面に立会い、部位名称によって指示される部位とそのカットラインの確認をおこなった。また記載にあたっては、包摂関係上他の部位名称を包摂することのない名称を個別部位名とよび、次節以降では便宜上部位番号で表示することとした。



### 1.1 個別部位名

個別部位名としては、合計37種の部位名称が採集された。以下、部位番号・部位名称・説明の順で記載する。

- 1 ボージシ：ポーは棒、シシは肉の意。背部に左右2本ある棒状の赤肉を指す。
- 2 ワビシチャジシ：ワビは上、シチャは下の意。ボージシの前方、肩甲骨

分 割 区 分	
か た (Shoulder)	尻ロース (Boston butt)
	ピクニック (Picnic)
背ロース (Loin)	
ばら (Bacon, Belly)	
とっくり (Ham)	

図1 豚の一般分割法 (出典：註9)

のあたりにある肉を指す。

- 3 フチナガレジシ：フチは内側，ナガレは背中<sup>中</sup>の意。腰椎のあたりにある棒状の赤肉。ボー  
ジシよりも小さい。「一般分割法」でいうヒレに相当する部位。接尾辞のジシを省略してフチナ  
ガレーといわれる場合が多い。
- 4 メージシ：前肉の意。ワビシチャジシの下方・外側にある部位。
- 5 メーブッカジシ：下顎から前胸にかけて位置する部位。メージシとは異なる。
- 6 グイジシ：グイは後肢付け根あたりをさす身体語彙。グイジシは豚の後肢から臀部の辺りの  
部位をいう。
- 7 ソーキパラガー：ソーキは筈のことで、形態上の類似から肋骨のことをソーキブニという。  
パラガーは横腹のこと。ソーキパラガーは肋骨の外側・横腹の皮付きの部位。
- 8 ハジガー：ハジーは首すじのこと。ハジガーは首すじにある皮付きの部位。
- 9 チラーガー：チラーは顔のこと。チラーガーは顔面の皮付きの部位。
- 10 ミミガー：ミミは耳のこと。ミミガーは耳皮。
- 11 ピサガー：ピサは肢のこと。ピサガーは肢骨周囲の皮付きの部位。
- 12 ウーパレー：ボージシの外側・背中<sup>中</sup>辺りの部位。
- 13 チブルブニ：チブルは頭のこと。チブルブニは頭蓋骨の意。
- 14 ハマーチブニ：ハマーチは下顎部のこと。ハマーチブニは下顎骨の意。
- 15 クビブニ：クビは首のこと。クビブニは頸椎の意。
- 16 ピラゲーブニ：ピラゲーの語義は不明。ピラゲーブニは肩甲骨のこと。
- 17 ナガレブニ：ナガレは背中<sup>中</sup>のこと。ナガレブニは背骨の意。

なお、与那嶺の隣村仲尾次で採集した名称で、カンジュイブニという部位名があった。カンジュイは鶏の鶏冠の意で、カンジュイブニは胸椎の棘状突起の部位を指す。形態上の類似からこのように呼んだものと思われる。与那嶺ではこの部位はナガレブニの中に含まれているようである。

- 18 ソーキブニ：ソーキは筈のこと。ソーキブニは肋骨を指す。
- 19 トッキシブニ：トッキシの語義は不明。トッキシブニは腰部の骨を指す。
- 20 ピサブニ：ピサは肢のこと。ピサブニは肢骨の意。
- 21 チマグ：チマグは蹄のこと。ピサブニの下部にある蹄骨。
- 22 ジューブニ：ジューは尾のこと。ジューブニは尾骨の意。
- 23 プッカ：肺を指す。語義は、肺は気泡が多く「ブカブカ」しているためという。
- 24 シンゾーマミ：シンゾーは心臓、マミは豆の意。シンゾー自体は新しい言葉であると思われる。心臓が肺のすぐ脇にあることからプッカマミという話者や、内部に血液を含むことからチーマミという話者もいる。心臓の臓器名が不明な話者もあり、他の臓器が明確な部位名称を持つのに比べ、心臓の部位名称は不明確な場合が多い<sup>11)</sup>。
- 25 チムー：肝臓を指す。肝臓は臓器のなかでも特に価値が置かれている部位である。なおチムー

の語は、人間の場合には臓器名であるとともに、精神や心情を表す言葉でもある。「チムーグクル(心情)」「チムナガーセン(気が長い)」「チムヂュラー(肝の美しい=正直者)」など、チムーを冠した数多くの言語表現がある<sup>12)</sup>。

- 26 タチー：脾臓を指す<sup>13)</sup>。
- 27 マミー：豆の意。腎臓を指す。
- 28 イー：胆嚢を指す。肝臓に付着している小さな部位。
- 29 フプゲー：胃袋を指す<sup>14)</sup>。
- 30 フプワタ：大きなワタ(腸)の意。大腸を指す。
- 31 ジャーワタ：ジャーの語義は不明。小腸を指す。別名ワタヌクワー、またはグマワタ(共に小さな腸の意)とも呼ばれる。
- 32 マイワタ：マイは尻の意。直腸を指す。
- 33 ジーアンダー：ジーは髄、アンダーは油の意。骨の髄や脳味噌を指す。
- 34 パレーアンダー：ボージシの外側、ウーパレー(部位12)から剥いだ脂肪部。
- 35 マタバシアンダー：後肢の付け根に付着する脂肪部。
- 36 ワタアンダー：腹腔を覆っている柔らかな脂肪部。
- 37 チー：血を指す。

以上が豚の食用部位の個別部位名である。

## 1.2 食用部位の範疇

与那嶺では、豚は頭の前から尾に至るまで身体のひとつが食用とされる<sup>15)</sup>。これらの食用部位の総体をあらわす名称は不明であるが、食用部位はシシ・プニ・フチムン・アンダー・チー等と呼ばれる相互に独立した5つの範疇に分類されている。上述の部位1～36までの各個別部位はシシ・プニ・フチムン・アンダーのいずれかの範疇に属している。またチーは単独でひとつの範疇をなしている。

### [シシ] (図3参照)

シシは肉全般を指す語であるが、食肉としてのシシは、通常豚肉を意味する。これは、この地域において豚肉が代表的食肉とされていることによるが、特に他の動物の肉と区別してウワーシ(豚肉の意)ともいう。部位1～12までの部位がシシである。これらの個別部位名を見ると、その特徴として、接尾辞にジシ(単独ではシシという)とガー(単独ではハーという)の二種類あることがあげられる。このことは、語彙の上で、シシの部位群とハーの部位群に二分されることを示している。シシは肉、ハーは皮を意味する語であるが、この場合はそのまま「○○ジシ」を肉、「○○ガー」を皮と見なすことはできない。理由は、沖縄では豚の解体に際して肉と皮を分離する「皮剥ぎ」の伝統はなく、各部位は皮付き肉のまま切り分けられるからである。接尾辞にジシを付す部位にも皮が付いている場合があり(例 部位番号6など)、逆にガーを付す部位にも肉が付いているのである。従って語彙の上でのシシとハーの二分法においては、肉と皮はそれ

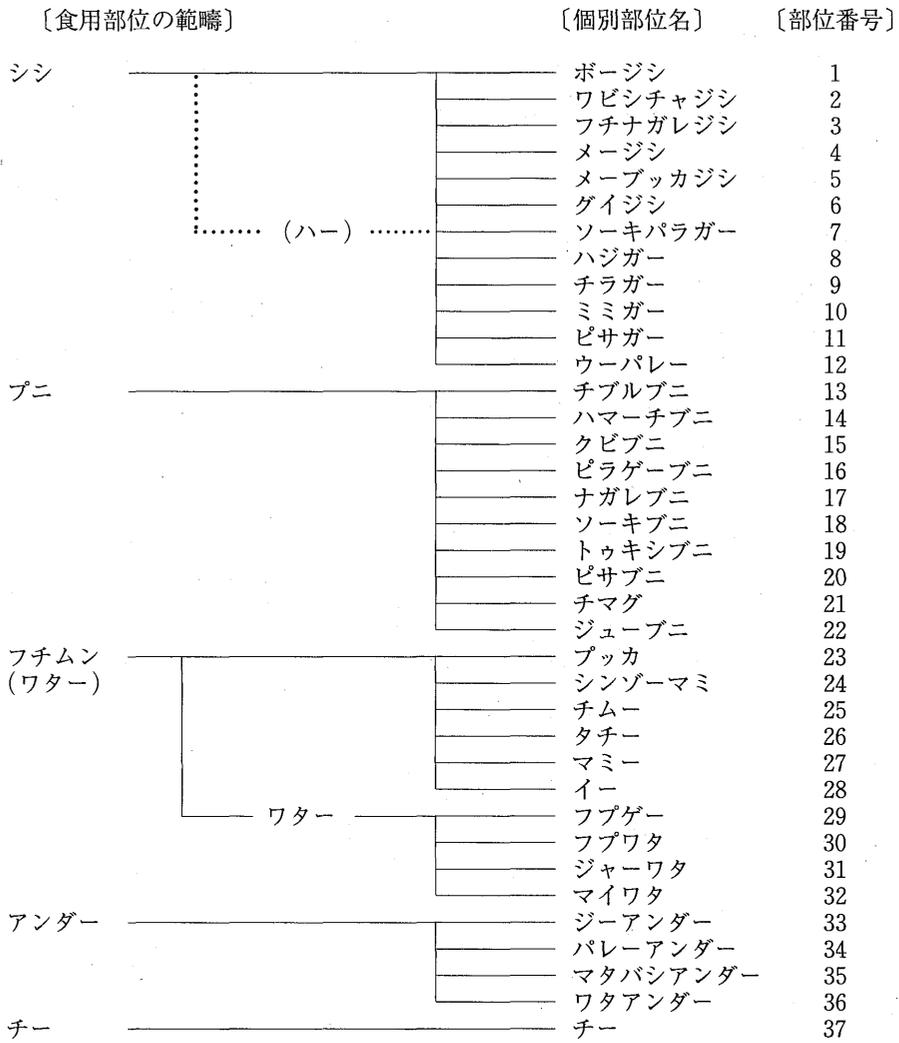


図2 食用部位の民俗分類 (豚)

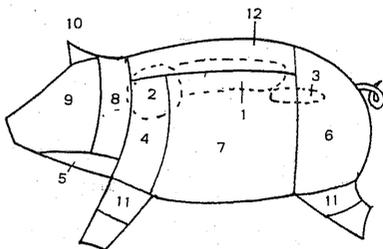


図3 シシの個別部位  
(数字は部位番号)

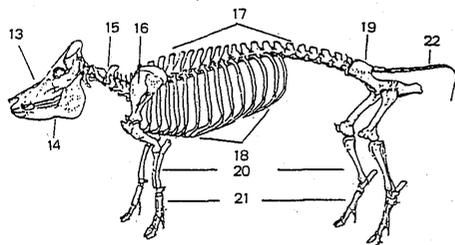


図4 ブニの個別部位  
(数字は部位番号)

それ必要条件ではあるが、それだけでは両者を弁別する要素にはなり得ない。むしろ、その部位が成分として肉と皮のどちらに比重をおいているかによってジシ・ガーいずれかの接尾辞が付けられているといえる。なお、語彙の上でのシシとハーの二分法は、必ずしも話者の認識とは一致しておらず、実際の屠殺・解体・調理等の場面においてもこうした二分法は特に機能をもっていない。

#### [プニ] (図4参照)

プニは骨を意味する。豚骨はウワンブニ(豚の骨の意)と呼ばれる。部位13~22までの骨付きの部位がプニである。命名上の特徴としては、豚の身体語彙としての骨格名称が、そのまま食用部位の個別名として適用されている点があげられる。しかし骨格名称としてのプニが骨そのものを指すのに対し、食用部位名としてのプニは骨だけでなくその周囲に付着した肉質部等を含めた概念であるという点で異なっている。

#### [フチムン]

フチムンは「内側のもの」の意味で、臓器類(部位23~32)を指している。話者によってはこれらをワター(またはワターミ、ワタムン等)の名称でよぶ者もいる。ただしワターはこれらの臓器類のうち特に部位29~32までの臓器を指して使われる場合もある。このレベルでは臓器類はワター(部位29~32)とそれ以外(部位23~28)に二分される。前者は消化器系の臓器で、形態も柔らかい管状をなしているのに対し、後者は大半が固形状の臓器であるという具合に、両者は形態上の違いも明確である。この二分法は、先のシシの二分法の場合と違って話者の間でもある程度明確に意識されており、実際の屠殺・解体・調理等の場面においても両者は異なる処理をされる。なお、フチムンの個別名の場合もプニの場合と同様に、身体語彙としての臓器名称が、食用部位名称としてそのまま使用されている。

#### [アンダー]

アンダーは油の意味で、他の油と区別してウワーアンダー(豚油の意)ともよばれる。部位名称としてのアンダーは部位番号33~36であり、主に採油用の部位を指している。ただし部位33のジーアンダーは油ではなく髄や脳味噌を指しており食用にもされるが、脳味噌などは捨てられる場合が多かったようである。これらの部位もアンダー(油)の概念に含まれる点は注目される。

#### [チー]

チーは血液の意味。チーも食用とされる。チーは単独で食用部位としての範疇をなしており、他のシシ・プニ・フチムン・アンダー等のように内部に分類体系をもたない。

以上のように、与那嶺では豚の食用部位は詳細に分類され命名されている。豚の食用部位に関しては、個別部位名などの数に若干の個人差があるものの、面談した話者の間では、このような詳細な食用部位に関する分類的な知識が共有されていた。以前はどの家でも豚を飼育しており、家人が屠殺・解体・調理を行っていたという生活経験に裏付けられた知識であるといえる。

## 二 利用の二系列

続いて、豚の食用部位がどのように利用されるのか、豚の用途に関わる側面をみてみよう。与那嶺に限らず、沖縄では一般に食用獣としての豚の利用法には大きく分けて二つの系列がみられる。すなわち食利用と油脂利用の二系列である。前者は料理の素材としての用法であり、ここでは日常食の他、儀礼の供物・民間薬としての用法<sup>16)</sup>も含む広義の食利用としておく。一方後者は油脂（調理油）としての利用法を指す。先の部位名称の解説の際にもふれたが、食用部位群のうち、シシ・プニ・フチムン・チー<sup>17)</sup>は食利用、アンダーは油脂利用の技術系列と結びついている。どちらも豚の利用目的として重要なものである。

### 2.1 食利用

#### 〔保存〕

食利用の部位群は、各範疇ごとに保存処理がなされる。かつて自家で屠殺解体していた頃には、シシ・プニはそれぞれ多量の塩を揉み込んだ後に一斗甕にいれて保存された。シシの場合、屠殺後の当座に食べる分については水煮にしてからサゲゾーキ(笹の一種)に入れて風通しのよい場所に置かれたが、残りは塩漬けにされた。塩漬けにすると数カ月は保存がきくという。甕に漬け込む際には赤肉の多い部位を上方に入れて早く使用し、脂肪分の多い部位は甕の下方に漬けられ、一番最後に食べられた。プニの場合も同様に塩漬けにされたが、部位21は塩を揉み込んでから芭蕉の葉などに包んで台所の天井から吊り下げて保存した。フチムンの場合はワターの部位群とそれ以外の部位群に分けて保存された。ワターの場合は、汚物を洗い流す・少量の水で湯がく・塩を揉み込むという順で処理をした後、芭蕉の葉などで苞状に包んで台所の天井から吊り下げて保存された。ワター以外のフチムンは他の部位に比べ保存がきかないため、一旦水煮にして風通しのよい場所に置き、早めに食べられたが、部位28はそのまま干して保存し、少量ずつ削って薬として使用された。チーは、容器に集めて塩を入れ、ある程度凝固させてから火にかけて乾かして保存された。

#### 〔料理〕

シル：汁の意味で、豚の代表的な調理法である。材料は豚・大根や冬瓜・昆布などで、味噌などで味をつける。豚のチーを入れることもある。汁に使用する豚が塩漬けの場合は塩抜きしてから使用するが、塩漬けのままシルにする場合もあり、その場合は調味料は入れない。これはスーチキジルといわれている。シルに使用する豚の部位はシシ・プニなどが主であり、シシの場合はウワーシジル、プニの場合はプニシジルとよばれる。

ウブサー：豚のシシ、大根、冬瓜などを材料にして作る。ただし必ず豚を使用する訳ではなく、豆腐を使ったトープウブサーなどもある。水はほとんど使わずに、材料を油で炒め、しみ出た野菜の水分で煮る調理法。

ニシミ：煮メの意味。これには豚のシシ、特に部位7がよく使われる。部位29を使う場合もある。

材料の豚を水煮して短冊状に切り、味噌（現在は醤油も加える）と少量の水で煮立て、素早くからめたもの。単品で料理として使われることはあまりなく、昆布・揚げ豆腐・牛蒡・カマボコなど三品から五品を揃えて使用される。各種の儀礼に用いられるごちそうである。

シイムン：吸い物の意味。豚のワターを使用する。材料はワター・蒟蒻などで、少量のシシを入れる場合もある。豚骨でダシをとってから材料を入れ、塩と少量の醤油で味をつける。沖縄一般ではナカミジル、ナカミのシイムン等とよばれている。

ドゥーシー：雑炊の意味。米料理であるが、これにも豚のシシやプニなどを入れる場合がある。イリチャー：炒めものの意味。あらかじめ水煮した豚のシシ・フチムンなどの部位・干した大根やカブ・昆布・蕪などを材料とし、鍋に油を入れて炒める。また豚のチャーを使用するイリチャーもあり、これはチャーイリチャー（血の炒めもの）とよばれる。豚のチャーは生ものでも乾燥させたものでもよいが、この料理は正月用に豚を屠殺した後などに食べられる。その場合は生の血を使い、他の材料を血で揉み込むようにして炒める。

シンジムン：煎じものの意味。これは民間薬としての調理法であり、通常の食膳には使用されない。使用する部位は、シシ・プニ・フチムン（ワター）などの各部位であるが、どの部位を使用するかは症状によって決められ、薬草と組合せて使用される場合が多い。豚などの動物性民間薬の他、薬草のみを使ったシンジムンも多数ある。この調理法は、材料の成分が最もよく出る調理法とされ、豚を使った場合も他の豚料理よりも栄養価が高いといわれる。調理法は、鍋に材料を入れて長時間弱火でクツクツと煮る。煮汁が三分の一程になったら出来上がりとなる。調味料は入れない場合が多く、具よりも煮汁の方に栄養があるとされる。

以上が豚を使用した主な料理であるが、上記以外にも特定の儀礼に使用される豚料理も何種類かみられる。

## 2.2 油脂利用

油脂利用の部位(部位34～36)は、解体後にまとめられ、数センチ角の大きさに細かく切り分けられる。続いて加熱した三枚鍋に入れて油を溶かし出す。溶かした油は集めて塩を加え、アンダーミミチブといわれる油用の小型の壺に入れて保存・使用した。一方油を採った後に残る油かすをアンダーカシ(油かすの意)またはタレカシといい、カラカラになるまで油をとった後で別に保存された。アンダーカシは、汁ものの具や炒めものなどの料理に加えて食べられるほか、おやつとしてそのまま食べることもあったという。一方豚からとった油(豚脂)はウワーアンダー(豚油の意)といい、日常の調理油として欠かせないものであった。豚脂は主にイリチャーや揚物などに使用されるが、汁ものやドゥーシーなどに入れると味がよくなるという。豚脂は調理油であるとともに調味油としての性格ももっていることが分かる。与那嶺では調理用に菜種油なども使用されたが、調理油としては豚脂が最も好まれ、多用されてきた。

このように、豚脂は日常の食生活に欠かせないものであり、豚から油をとることは、食肉をとることと同様に重視されていた。そのため、豚にどれだけ油がついているかが豚に対する評価基

準にもなっていた。与那嶺では油が少なく肉ばかりの固い豚をシシウーといい、一方油がよくついて丸く太った豚をアンダーウーというが、以前はアンダーウーがいい豚とされていたという。豚を育てるのは家の主婦の役目であったので、主婦たちは豚がよく太るように心掛けて餌を与えた。与那嶺では100斤～150斤位の豚から5斤強の豚脂がとれたという。自家で育てた豚を屠殺する際には、何斤の豚であるかと共に何斤の豚脂がとれたかが主婦たちの関心事であり、自慢でもあったという。また国頭村辺土名では、前者をヨーガリウー(やせた豚の意味)、後者をフプウー(大きい豚)・キューウー(肥えた豚)といい、与那嶺の場合と同様に後者がいい豚とされていた<sup>18)</sup>。屠殺の際には「あの家の豚には豆腐のように白い油がついていた」などと評判になったという。辺土名では、子豚を購入して育て始める際に、豚舎の前に豆腐と酒を供え、線香を立てて「キューウーナシミソーレ(よく肥えた豚にして下さい)」と祈り、ボロ布に火をつけてヤナムンを払ってから子豚を入れたという。

以上のように、豚には用途の上で食利用と油脂利用の二系列があり、双方が共に食生活に不可欠なものとして重視されている。豚は、調理の材料と調理油の双方から沖縄の食文化を特徴づけているといえる。特に、与那嶺では豚以外の食用動物から油脂をとることはないのに対し、豚の場合は油脂利用の点から油太りの豚が上等とされていた点は注目される。このような肉食における肉(食利用)と油(油脂利用)の二面性は、豚肉食の特色として位置付けられるものと思われる。

### 三 肉質と嗜好性

前節では、豚には用途の上で食利用と油脂利用の二系列があることを指摘した。ここでは、肉食文化における肉と油の問題を肉質という観点から捉え直し、豚肉(シシ)の成分としての肉と脂肪分が、個別部位に対する評価や嗜好性においてどのような意味を持つのかを考えてみたい。

#### 3.1 素材の特徴

豚肉の部位ごとの肉質については、食品科学などの分野において客観的な組成分析がなされているが、本稿で取り上げた民俗分類としての部位分類の場合は、食用とする範囲や個別部位のカットラインが一般分割法のものとは大きく異なっているため、部位ごとの品質に関する参照資料とはなりにくい。そこで、ごく大まかであるが、シシの肉質上の特徴として話者があげた諸要素を個別部位ごとにみてゆくことにする。

食肉としてのシシ(部位1～12)の肉質を構

番号	個別部位名	肉	脂肪	皮
1	ボージシ	+	-	-
2	ワビシチャジシ	+	+	-
3	フチナガレジシ	+	-	-
4	メージシ	+	+	+
5	メーブッカジシ	-	+	+
6	グイジシ	+	+	+
7	ソーキバラガー	+	+	+
8	ハジガー	-	+	+
9	チラガー	-	+	+
10	ミミガー	-	-	+
11	ピサガー	-	+	+
12	ウーパレー	-	+	+

(+有る・-ほとんど無し)

表1 シシの肉質

成する主な要素は、肉・脂肪分・皮である。表1は個別部位ごとにその有無や含有比をまとめたものである。部位1・2・3は皮がなく、脂肪分が比較的少なく、赤肉が主体の部位である。また部位4・6・7・8は、肉・脂肪分・皮の三要素を含んだ部位である。このうち部位6は赤肉の量は多いが、先の部位1・2・3の赤肉に比べて肉が固いという。また部位7は、皮の下に肉と脂肪分が交互に層をなしている点が特徴であり、その形状からサンマイニク（三枚肉）の別称がある。部位5・9・12の場合は、逆に皮と皮下の脂肪分が主体の部位であり、肉はあまり含まれていない。特に部位12は脂肪層が厚く、この脂肪層が採油用の部位(部位34)として利用される。部位10は皮だけの部位である。

なおシシの個別名には、語彙の上で接尾辞にジシ(肉)をもつ部位とガー(皮)をもつ部位とがみられるが、先述したように、こうした命名法の背景には、個別部位ごとの素材上の違いがあるものと思われる。同様に、素材の違いによる分類名称としてマッシシ(またはマッシサー)とアンダージシ(またはアンダーブトゥットゥ)がある。マッシシとは「本当の肉」を意味し、接頭辞の「マー」は、混じりけのないものや本来的なもの・典型とされるものを示しているものと思われる。シシの場合、マッシシとは赤肉を指しており、部位としては、部位1・2・3及び6の一部がマッシシであるという。これに対し、アンダージシは「油肉」の意味で、脂肪分の多い肉をいう。マッシシとアンダージシは、シシ全体を二分するような部位分類というよりも、むしろ成分としての赤肉と脂肪分の含有比を基準とした場合の両極にマッシシとアンダージシがあり、実際の個別部位はその軸上に位置づけられているといえる。このように、シシの範疇では、肉の位置や形態の違いによる部位分類としての1～12の分類法、シシとハー、マッシシとアンダージシなど、基準の異なる分類名称が交錯して使用されている。特に、後述するように、マッシシとアンダージシに示されるような肉と脂肪分の含有比のありかたは、その部位に対する嗜好や価格などの価値評価において重要な意味をもっている。

### 3.2 嗜好上の評価

豚の食用部位は嗜好の上である程度の序列化がなされている。表2は与那嶺の人々のシシに関する嗜好上の評価をまとめたものである。調査方法としては、豚の食用部位に関する伝統的な知識をもつ話者10名(男性5名、女性5名)を対象に、食肉として好きな部位を順にあげてもらい、併せてその理由を聞くという方法をとった。ただし、すべての部位に対して整然と序列が付けられている訳ではないので、それぞれ上位3位以内の部位名をあげてもらうことにした。嗜好性という点に関しては、部位の素材や成分・味覚や触覚(固さ・歯応えなど)などさまざまな要因が想定できるうえ、年齢差や性差、個人的な好みの違い等も考慮する必要がある。上記の調査方法は、これらすべてに言及できるほどの厳密性はないものの、結果的には話者の間で好まれる部位はほぼ共通しており、個別部位に対する伝統的な嗜好の傾向性は指摘できるように思われる。

シシの中で最も好きな部位としてあげられたのは、部位7のソーキパラガー(5名)と部位2のワビシチャジシ(5名)の二つである。次いで部位1のボージシ、部位3のフチナガレ、部位

番号	個別部位名	生年 性別	M 32 男	M 34 女	M 43 男	T 3 男	T 3 女	T 8 女	S 2 男	S 3 男	S 5 女	S 7 女
1	ボージシ			2	3				2	3	2	2
2	ワビシチャジシ				1	1		1			1	1
3	フチナガレジシ				3				3		3	
4	メージシ											
5	メーブッカジシ											
6	ゲイジシ											
7	ソーキパラガー		1	1	2	2	1	2	1	1		
8	ハジガー											
9	チラガー						2			2		3
10	ミミガー											
11	ピサガー											
12	ウーパレー											

(1～3の数字は嗜好順位を表す)

表2 シシの嗜好性

9のチラガー等の部位があげられている。理由としては、ソーキパラガーは「肉だけでなく油身と皮が付いている」「柔らかい」「味がいい」、ワビシチャジシは「赤肉で上等」「柔らかい」「味がいい」、ボージシとフチナガレは「赤肉で上等」、チラガーは「油がのっている」「ムチムチ(粘り気がある)している」などの理由があげられた。これらの理由付けからも、嗜好の基準として成分や味・柔らかさや歯応えなどさまざまな特徴が考慮されていることが分かるが、ここでは特にシシの肉質と嗜好の関係についてみておきたい。食肉として好まれる部位には、素材の上からは赤肉が主体の部位(部位1・2・3)と脂肪分を多く含んだ部位(部位7・9)の2種類があげられている。ただしこれは、話者たちが赤肉好きの人と油肉が好きの人とに分かれている訳ではなく、10名中9名の話者が上位三つの中に双方の部位をあげているのである。このことは、シシの嗜好には赤肉嗜好と脂肪嗜好の二つの側面があり、両者が矛盾なく併存していることを示している。最も好まれる部位としてあげられたソーキパラガーが、肉の層と脂肪層を平均的に持つ部位であることは、こうした嗜好性を象徴しているように思われる。同じく嗜好性の高かったワビシチャジシも、赤肉が主体ではあるものの、他のマッシシに比べて脂肪分が多く柔らかい部位であるという。また、豚肉の嗜好において赤肉だけが基準とされていた訳ではないことは、赤肉が付いていない部位であるチラガーを第2位・第3位にあげた話者が3名いることから明らかである。話者の中には「昔は皮の下に油が多く付いている肉ほどよい肉とされていた」とか「肉の味にうるさい人は、油の付いていない肉はあまり食べない」等と言い、豚肉の脂肪分に対して強い嗜好性を示す人もいる。以上の結果は、肉質に対する嗜好上の評価が赤肉だけでなく脂肪分にも向けられており、特に後者への嗜好が決して低いものではないことを示している<sup>19)</sup>。

このように豚肉の嗜好性においても肉(赤肉嗜好)と油(脂肪嗜好)の二つの側面があることが指摘できる。

### 3.3 経済的評価

最後に、食肉の評価の一例として、豚肉の価格付けにみられる経済的な評価について若干ふれておきたい。もちろん現在の豚肉価格は、近代的な食肉の生産・流通機構のなかで決定されるものであり、これまで述べてきた民俗的な枠組みとは次元の異なる問題である。しかし、現在は与那嶺でも自家用の豚肉の大半はこうした精肉店等からの購入で賄われており、価格の問題は人々の豚肉に対する価値観とも無関係ではないものと思われる。ここでは特に、豚肉の価格付けにおける肉質の評価に注目し、前項で述べた伝統的な嗜好性との異同について指摘したい。資料としては、今帰仁村の中心地・仲宗根にある3軒の精肉店の小売り価格(調査時・昭和61年7月現在)をとりあげる。表3は、これらの精肉店における豚肉販売部位とその価格・価格順位をまとめたものである。豚肉の販売単位は斤とグラムが併用されているが、斤売りの場合が多い。また販売される部位は、必ずしも民俗分類の部位とは一致しない。なかには対応関係が不明なものも一部あり、民俗分類では食用とされた部位が精肉店では扱っていない場合もある。なお店頭での部位名称に関しては、民俗分類名称の一部とともに一般分割法の名称や沖縄で広く用いられている通称(ナカミ=腸類・ティピチ=蹄骨など)が併用されている。

精肉店での豚肉(シシ)の販売部位は全部で9種あり、民俗分類の部位との大まかな対応関係は表3のとおりである。以下、斤当たりの価格を上位順にみてゆくと、部位3のフチナガレ(ヒレニク=900~950円)、部位1のボーシ(Aロース=850円)と部位2のワビシチャジシ(Bロース=850円)、部位7のソーキパラガー(バラ=700円)、部位4のメージシ(ワキニク=650円)、

番号	部 位 の 名 称		A 店	B 店	C 店	価格 順位
	(個別部位名)	(店頭名)				
1	ボーシ	Aロース	850	850	850	2
2	ワビシチャジシ	Bロース	850	850	850	2
3	フチナガレジシ	ヒレ	950	900	900	1
4	メージシ	ワキニク	650	650	650	4
6	グイジシ	トモニク	600	650	600	5
7	ソーキパラガー	サンマイニク	700	700	700	3
8	ハジガー	クビニク	250	250	250	7
9	チラガー	チラガー	300	150	300	8
10	ミミガー	ク	(半枚)	(斤)	(半枚)	
	——	クズニク	500	350	400	6

斤当たりの価格(円)

表3 シシの価格

部位6のグイジシ（トモニク＝600～650円）、部位8のハジガー（クビニク＝250）の順となる。部位9と10は付いたままチラガーの名で売られるが、斤当たりでは150円、通常は部位を半分に分けて半枚300円程であり、価格は最も安い。なお、クズニクの名で売られる部位は、頭骸骨に付いている肉などで味が悪く、民俗分類では骨に付いたまま食べられる場合が多いようである。また、価格順位5位のグイジシは、表皮と脂肪分を取り除いてアカニクの名で売られることがあり、この場合は値が上がって750円となる。以上のような、価格における部位のランク付けを肉質の違いという点から見ると、一定の傾向性が指摘できる。価格の上位三つの部位はいずれも赤肉主体の部位であるのに対し、皮付きで脂肪分の多い部位の価格は比較的安く、皮と油肉だけの部位が最も低価格となっているのである。先に、豚肉（シシ）は、成分としての肉と脂肪分の比率の上でマッシシ（赤肉）とアンダージシ（油肉）を両極とし、各個別部位はこの軸上に位置付けられることを指摘したが、価格における部位のランク付けは、ほぼこれに対応するといえる。つまり、赤肉と脂肪分が豚肉の価格を決定する上で重要な要因とされていることが分かる。その場合の評価の基準はマッシシを上位に、アンダージシを下位におくものであり、現在の豚肉に対する経済的な評価のありかたは赤肉指向のものであるといえる。このことは、先にみた嗜好性における評価とは微妙なズレを示している。すなわち、成分としての肉と脂肪分が部位の評価の上で重要な要因とされる点では共通しているのであるが、経済的な評価が赤肉指向であるのに対し、嗜好上での評価では肉と脂肪分にそれぞれの価値を認めている点で異なっているのである。特に年配者のなかには脂肪分の多い部位に対して強い嗜好性を示す人が少なくなく、油肉に対する価格と嗜好における評価のあり方は対照的である。残念ながら、筆者の手元にはかつてウワサー（屠畜人）が肉を売り歩いていた時代の豚肉価格に関する資料はないが、現在の赤肉重視の価格付けが以前からの伝統であるのか、興味のあるところである。またこうした価格付けが、今後豚肉への嗜好性にどのような影響をもつのかも重要な課題であろう。

## おわりに

本稿では、沖縄の肉食文化の一事例として代表的な食用獣である豚をとりあげ、その食用部位の種類と分類、及び各部位の用途や評価などにみられる豚肉食の特徴について論じてきた。結果は以下のように要約できる。

- 1) 沖縄では豚の身体は、ほとんど余すところなく食用にされ、その食用部位は土地ごとに固有な方法により分類・認知されている。本稿ではこれを食用部位の民俗分類として位置づけた。与那嶺の事例では、豚の食用部位は、シシ・プニ・フチムン・アンダー・チーの諸範疇に分けられ、さらに詳細な個別部位に分類・認知されている。こうした知識は屠畜業者などの専門的な知識ではなく、過去に豚の飼育・屠殺解体等の経験をもつ一般の村人の間で共有されている知識である。
- 2) 豚の食用部位の利用法には、食利用と油脂利用の二系列がみられる。食利用としてはシシ・プニ・フチムン・チーの部位群が用いられる。これらの部位群はそれぞれ保存処理され、汁もの・

炒めもの・煮しめなど多様な料理の材料として使用される。一方油脂利用としてはアンダーの部位が用いられる。採油した豚脂（ラード）は、主に日々の調理油・調味油として多用されるため、以前は油太りの豚が上等な豚とされていた。なお、調理油として豚脂を利用する伝統は、与那嶺に限らず豚飼育圏である沖縄各地でも一般的にみられる特徴であり、豚は料理の材料と調理油の双方から沖縄の食文化を特徴づけているといえる。

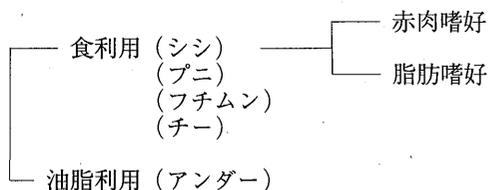


図5 肉と油の二重構造

3) また、与那嶺の人々は食用部位の名称だけでなく、各部位の素材上の特徴に関する豊富な知識をもち、部位に対する一定の評価を行っている。特にシシ（豚肉）に関しては、部位分類とは別にマッシシ（赤肉）とアンダージシ（油肉）といった肉質を基準とする分類方法も見出される。このような肉質としての赤肉と脂肪分に関する知識は、部位ごとの嗜好や価格などの評価における一つの基準となっている。現在の精肉店における価格付けにみられる部位の評価が赤肉指向であるのに対し、伝統的な嗜好性においては、赤肉と脂肪分の双方に価値付けがなされており、特に脂肪分に対しては根強い嗜好性がみられる。このように、豚の肉食文化は用途（食肉と油脂）・嗜好（赤肉嗜好と脂肪嗜好）の二重の意味において「肉の文化」であると共に「油の文化<sup>21)</sup>」でもあり（図5）、肉と油の二面性が、沖縄の肉食文化を特徴づけているといえる<sup>23)</sup>。

以上で指摘した豚肉食にみられる諸特徴については、今後、同じ「豚の文化」圏にある奄美地方や宮古・八重山地方との比較において、また豚以外の家畜や狩猟動物の肉食との比較において、さらに検討してゆきたいと考えている。

## 〔註〕

- 1) 日本の肉食史に関する代表的な研究に、加茂儀一『日本家畜史—食肉・乳酪篇—』（1976年 法政大学出版社）がある。
- 2) 塚本学『生類をめぐる政治—元禄のフォークロア』（1983年 平凡社）、同「肉食の論理と異人感覚」（『月刊百科』252号所収 1983年 平凡社）、及び原田信男「日本中世における肉食について—米社会との関連から」（『論集・東アジアの食事文化』所収 1985年 平凡社）などがある。
- 3) 千葉徳爾「人獣交渉の諸形式」（同『狩猟伝承研究』1969年 風間書房）参照。
- 4) 千葉徳爾は、その膨大な狩猟伝承研究の各所で肉食の問題に言及している。特に諏訪信仰の鹿食免を扱った「狩猟信仰としての諏訪神道」（同『狩猟伝承研究』1969年 風間書房）、獲物の身体構造に関する民俗知識を扱った「猟師の解剖学」（同『狩猟伝承研究後篇』1977年 風間書房）、肉食と殺生・触穢に関する「狩猟者の信仰に関する諸問題」（同上）や「殺生・肉食・触穢」（同『狩猟伝承研究総括篇』1986年 風間書房）、獲物の薬餌利用に関する「狩と生薬」（同上）などは、狩猟民俗における肉食研究上の

重要な視点を提示している。また、野本寛一「狩猟構造とその周辺」（同『生態民俗学序説』所収 1987年 白水社）が毛皮の利用に関連して指摘した猪の解体法における二類型の問題や、山肉獣皮店の活動も肉食文化との関連において注目される。

- 5) 沖縄の豚飼育の起源については不明な部分が多い。家畜系統論の立場からは、先史時代に華南・台湾經由で北上したものであり、現在の野猪はこの原始的な豚が野生化したものである可能性が指摘されている（林田重幸「本邦家畜の起源と系統」『日本民族と南方文化』所収 1968年 平凡社）。また沖縄地域で豚飼育が一般に普及したのは、首里王府による養豚奨励を経た18世紀半ば以降と考えられている（金城須美子「沖縄の肉食文化に関する一考察—その変遷と背景」『生活文化史』第11号所収 1987年）。
- 6) 与那嶺の調査は、1982年7年以降継続的に行っている。本稿で使用する資料は、主として1983年8月と1986年7・8月の調査で得た資料である。なお、調査に際して仲宗根政善先生・津波高志先生・古家信平先生並びに与那嶺の皆様にご御言と御協力をいただいた。記して感謝申し上げます。
- 7) 今帰仁村役場『統計なきじん』第6号（1990年 今帰仁村 21頁）。
- 8) 前掲 註(6) 80頁。
- 9) 木塚静雄他『食肉・肉製品ハンドブック』（1970年 朝倉書店 20頁）。
- 10) ここでいう民俗分類とは、「それぞれの伝統社会の成員によって共有されている、彼ら固有の分類の方法」（松井『自然認識の人類学』1983年 どうぶつ社 34頁）をいう。
- 11) 千葉によれば、狩猟民俗における臓器名称では、肝臓に高い価値をおく地域では心臓に古名が存在しないという（千葉徳爾「猟師の解剖学」前掲(3) 105頁）。
- 12) チム（肝）の用法については、仲宗根政善（『沖縄今帰仁方言辞典』1983年 角川書店 260～263頁）参照のこと。
- 13) タチーの語義に関して、千葉は神の示現に関連する語として位置づけている（千葉徳爾「猟師の解剖学」前掲(3) 99頁）。
- 14) 同系の語は狩猟民俗にもみられ、千葉はこれを「大筈(おおかい)」の転訛として位置づけている（千葉徳爾「猟師の解剖学」前掲(3) 96頁）。
- 15) 食用にならない部位としてスベーク（小便袋の意。膀胱のこと）がある。これは風船のようにふくらめて、子供たちの遊び道具となった。
- 16) なお、儀礼食や民間薬としての豚肉の使用に関しては別稿で述べる予定である。
- 17) なお、豚血は食用以外に使われる場合がある。沖縄では漆器の地塗りに豚血を使うほか、漁師が網を染めるのにも豚血を用いている。
- 18) 筆者調査。調査は1986年8月に行った。
- 19) 沖縄にはアンダーガーキ(油濁き)という言葉がある。これは「脂を含んだ栄養分のある食物に飢えていること・ごちそうがなくて飢えている意」であるという（仲宗根政善 前掲 註 [12] 31頁）。沖縄の脂肪嗜好の食文化をよく表している言葉である。
- 20) シシの嗜好性に関する調査において部位2 を好む理由のなかの「上等であるから」という説明は、この

ような経済的な価値付けも含意されていたものと思われる。

21) なお、このような豚肉食のもつ二面性、とりわけ「油の文化」としての側面は、沖縄の肉食文化の大きな特徴であると考えられる。調理油として豚脂を利用する伝統は、与那嶺に限らず沖縄各地でも共通しており、沖縄における動物性油脂の利用は、豚の肉食文化において特に発達しているといえる。一方本土地域では、調理油として植物性油脂を使用する伝統がある。柳田国男は本土地域の「油の文化」に関して、菜種油が普及する以前には椿油や樫油・胡麻油などが灯油及び調理油にも使用されてきたことを指摘し、さらにハレの食品としてのの油物にも言及している（柳田国男「火の昔」『定本柳田国男集』第21巻 1970年 筑摩書房）。また昭和16年に民間伝承の会が実施した「食習調査」の結果でも沖縄の調査地（糸満市）では、調理油に動物性油脂の使用がみられる。本土地域では主に菜種油・椿油・胡麻油・大豆油その他の植物性油脂の名があげられている（成城大学民俗学研究所編集『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』1990年 岩崎美術社。同調査の100に及ぶ質問項目の第23問に調理油に関する質問がある）。このような沖縄・本土間の「油の文化」の相違の背景には、両地域における肉食文化の存在形態の違いがあるように思われる。今後、本土地域の狩猟民俗における油の位置付けに留意しながら油の比較民俗についても考えてみたい。

22) ちなみに、1978年度に総理府統計局が行った「家計調査」の結果によれば、全国の都道府県庁所在都市のなかで、沖縄県那覇市は「豚肉」の項目以外にも「肉のかんづめ」「食用油」の項目で、一世帯当たりの年間購入額が、他の都市に比べて突出して高い数値を示している（『コンピュータ・マッピングシリーズ日本の食生活』1980年 朝倉書店 184頁・199頁）。

「肉のかんづめ」はアメリカ統治以降急速に普及した新しい食品であり、また「食用油」は必ずしも豚脂（ラード）とは限らないものの、現代の沖縄社会でこうした食品が好まれかつ大量に消費されている事実は、本稿で述べてきた豚の肉食文化—肉と油の食文化—の伝統が、形を変えながらも依然として存続していることを示しているように思われる。

## 新刊紹介

### 金萬熙著『韓国在地獄図』

韓国のほとんどの寺院には「冥府殿」「地獄殿」「十王殿」があり、いずれも死後の審判を受けべく世界を設けているが、その信仰の広がりには比べればあまりにも顧みられていなかったことも事実である。そのなかで断行本となった本書は希有の資料集と言わざるを得ない。さらに著者は、漢訳仏教文化圏を念頭においたのか、日本、中国の地獄図との比較を示しており、

地獄図をめぐってこれから本格的な比較研究への扉が開かれることを期待している。主として十王図の内容を紹介しているが、韓国の場合、同じ十王図といっても、寺ごとに異なるバリエーションは、一読の価値があるだろう。

（片 茂 永）

1990.8, ソウル, B 6 韓国語版, 101頁